

RAPPORTS

Commission du Concours Général

Science du lait et principe des techniques laitières ⁽¹⁾

par Ch. ALAIS

M. THIEULIN. — L'ouvrage que nous sommes heureux de présenter contient un précieux ensemble de notions fondamentales dont la connaissance est indispensable à tous ceux qui s'intéressent à la production et à la technologie du lait, à l'hygiène et à la nutrition.

L'auteur — parfaitement qualifié — a professé pendant douze ans à l'Institut Agricole de Beauvais. C'est aussi un chercheur maintenant affecté, au sein de l'I. N. R. A., à la Faculté des Sciences d'Orsay, et dont les travaux en chimie et en bactériologie ont vivement retenu l'attention.

Après une introduction portant sur des généralités qui concernent le lait et les produits laitiers, le livre en question comprend quatre parties :

- Constitution et propriétés du lait. Modifications subies par les principaux composants ;
- Microbiologie et hygiène du lait et des produits laitiers ;
- Production du lait ;
- Traitements et transformations du lait.

Dans la première partie, sont étudiés les différents composants et les modifications qu'ils subissent dans les altérations naturelles ou dans les transformations artificielles.

Puis, nous trouvons successivement évoqués : les principaux groupes de micro-organismes du lait et leur origine, le développement

(1) Un vol. rel. (16 × 24). Nb. ill. Editeur : SEP, 42, rue du Louvre, Paris (1^{er}).

et les activités de ces germes, les bactéries lactiques, l'infection de la mamelle et ses conséquences, l'assainissement du lait, les facteurs qui influent sur la production et la composition de ce produit, les conditions de sa conservation et de sa collecte et, enfin, son paiement « à la qualité totale ».

La quatrième partie couvre le champ des traitements et transformations industriels du lait (pasteurisation et stérilisation — crème et beurre — fromagerie — sous-produits).

Dans la troisième partie de l'ouvrage, des notions nouvelles sont données sur différents facteurs physiologiques et héréditaires jouant un rôle dans la sécrétion et la composition du lait.

De même, des acquisitions scientifiques récentes ont été introduites, dont le choix était délicat car le front du progrès des sciences est mouvant.

Un tel ouvrage, en accord avec l'élévation générale du niveau de l'enseignement, comble une lacune. Il porte orientation d'études et incite à de nombreuses réflexions en la matière.

Nous devons féliciter M. ALAIS pour sa fructueuse activité.
